



THE PIZZA READER – KUNST, POP, INTERNET UND POLITIK

Eine Sammlung von Essays, wissenschaftlichen Texten, Kunstwerken und Prosa sowie eine Analyse der Pop-Heldin und transkulturellen Ikone Pizza.

Vor der rasenden Popularität von Pizza gibt es kein Entrinnen. Von Claes Oldenburgs Lithographie *Pizza Palette* bis zu Macaulay Culkins Musikgruppe *Pizza Underground* ist Pizza fast so allumfassend wie das Internet selbst. Der durchschnittliche Weltpizzaverbrauch pro Sekunde beläuft sich auf 350 geschnittene Stücke. Ihre runde Form blinkt uns aus schlecht gemachten GIF-Dateien an, lässt uns auf Instagram das Wasser im Munde zusammenlaufen und wird in Filmen und Fernsehshows als sozialer Superkleber inszeniert, der Freundschaften zusammenhält. Als Überraschungsgast bei Geburtstagsfeiern zeigt Pizza sich oft von ihrer süßesten Seite. Auf dem Nachhauseweg vom Nachtclub leistet sie uns in Gestalt einer trashigen Eck-Imbiss-Schnitte Gesellschaft. Pizza ist Fastfood, Tiefkühlkost, Diätkost und Delikatesse in einem, und – wie es der *Pizza Pavilion* der 56. Biennale von Venedig so treffend ausdrückte – das Super-Meme unserer Zeit. Nichts ist so sehr von Tradition wie auch Innovation durchtränkt wie Pizza. Weil sie jedermanns Sache ist, leicht geteilt und neu gestaltet werden kann, wird Pizza weithin als Symbol und Metapher aufgegriffen, mittels derer sich kulturelle Normen manifestieren und fortschreiben lassen. Kein Wunder, dass Pizza vom einfachen kulinarischen Leckerbissen zum philosophischen und sozialen Modus avanciert ist. Sie ist zu einem universalen, allgegenwärtigen, wahrhaft globalisierten und rhizomatischen Konzept geworden. Als solches bietet sie sowohl der digitalen als auch der analogen Welt eine kolossale Leinwand für kulturellen Ausdrucksimpulse und mannigfache Projektionen. Pizza ist so sehr Digital Native, dass sie sogar Protagonistin der ersten kommerziellen Website war.

Der vorliegende Reader enthält eine eklektische, doch erlesene Sammlung von allem, was mit Pizza zu tun hat – von Kunstprojekten über Storys aus den Nachrichten und Interviews bis hin zu Kulturtheorien und philosophischen Betrachtungen und Analysen. Welche Rolle spielt Pizza in der zeitgenössischen Kunst? Was lehrt/beschert uns der Erfolg der Pizza als Kulturikone? Welche kulturellen Folgen zieht die Symbolwerdung der Pizza nach sich? Dieser Reader verdeutlicht, was die überall zirkulierende Entität Pizza außer einem Hauch von Coolness noch so in petto hat. Eine Lektüre, die Appetit auf die großen kulturellen Fragen der Gegenwart macht.

PIZZA IS GOD

CONTENTS

- 5 Preface
ALAIN BIEBER,
KONSTANZE SCHÜTZE
ANDELLA TETRAULT
- 17 Pizza as a Paradox
SYLVIE SANCHEZ
- 29 Points of Origin and
Authenticity Claims:
Pizza’s Murky Past
CAROL HELSTOSKY
- 47 “Why Pizza?”
SCOTT WIENER
- 55 The Pizza Effect
RACHEL K. LAUDEN
- 65 Pizza, Opera and
Hybridity
CHRISTOPHER PRESTON
THOMPSON
- 78 3D Printing Pizza in
Space
CHELSEA GOHD
- 87 Pizza Party Tonight?
Fan Fiction and
Egregores of the Modern
World
PENNY RAFFERTY
- 105 Why is Pizza the King of
the Internet –
Everything You Need to
Know About #Pizzaboyz
#Snackwave and the
Unstoppable Junk Food
Invasion
REGAN HOFMANN
- 115 Pizza as a Weapon
ELLA TETRAULT
- 128 Hashtag Pizza
HILARY GALBREAITH
- 142 – 223

Pizza Is God Exhibition

Spencer Sweeney
Marco Bruzzone
Jennifer Chan
Uffe Isolotto &
Sixten Starck
Paul Barsch
- Lars Bent Petersen
Darren Bader
PIZZA PAVILION
Chris Bradley
Daniel Van Straalen
Martin Kippenberger
John Bock
John Baldessari
Torben Ribe
Thomas Judisch
Claude Viallat
Jonas Lund
Katherine Bernhardt
PIZZAG8 by
PCNC_BAY x BLUNT
x SKENSVED
Sebastian Schmieg
Tom Friedman
R. Crumb
Reena Spaulings
Simon Dybbroe Møller
Simon M. Benedict
Cory Arcangel
- 225 Pizza for Some of Us
CHLOE LUM
- 241 Pretend to be a Bot,
Rehumanize the Web
CLARA HERRMANN IN
CONVERSATION WITH
SEBASTIAN SCHMIEG
- 256 Pizza as a Cultural
Canvas
PAUL BARSCH UND
KONSTANZE SCHÜTZE
- 264 Eat Your Heart In:
Reclaiming Emotional
Eating
GEO PECK
- 273 Pizza as a Contact Zone
(Does Eating Pizza
Count as Learning?)
GILA KOLB IN
CONVERSATION WITH
KONSTANZE SCHÜTZE
- 289 The Secret History of
the Pizza Margherita
ZACHARY NOWAK
- 320–353

Not In The Exhibition

Digital Folklore
Milano Sfigati Ovunque
PIZZA PAVILION
Jon Rafman
Pizza Parlance
The Circle & the Square
at Grünerløkka
Kunsthall
The Story of HAYY –
A Self-Taught Musical
Pizza Hunt
Jóhannes S. Kjarval
PPKK
Fred Rapid
Pizza Time! at
Marlborough Gallery
Klara Kayser
Porschismus
- 354 – 359

Glossary
An Incomplete List of all
“Pizza Art Works”
- 360 – 362

Biographies
- 363–365

Picture Credits
- 366 – 367

Imprint

INHALT

- 10 Vorwort
ALAIN BIEBER,
KONSTANZE SCHÜTZE
UND ELLA TETRAULT
- 21 Pizza als Paradox
SYLVIE SANCHEZ
- 37 Ursprünge und
Authentizitätsansprüche:
Die obskure Vergangen-
heit der Pizza
CAROL HELSTOSKY
- 50 „Warum Pizza?“
SCOTT WIENER
- 58 Der Pizzateffekt
RACHEL K. LAUDAN
- 71 Pizza, Oper und
Hybridität
CHRISTOPHER PRESTON
THOMPSON
- 82 Mit dem 3D-Drucker
Pizza im Weltall backen
CHELSEA GOHD
- 94 Heute Abend Pizzaparty?
Fanfiction und Egregor
der modernen Welt
PENNY RAFFERTY
- 109 Warum Pizza das
Internet beherrscht –
Alles was ihr über
#Pizzaboyz, #Snackwave
und die unaufhaltsame
Junkfoodinvasion
wissen müsst
REGAN HOFMANN
- 120 Pizza als Waffe
ELLA TETRAULT
- 134 Hashtag Pizza
HILARY GALBREATH
- 142 – 223
- Pizza Is God Ausstellung
- Spencer Sweeney
Marco Bruzzone
Jennifer Chan
Uffe Isolotto &
Sixten Starck
Paul Barsch
- Lars Bent Petersen
Darren Bader
PIZZA PAVILION
Chris Bradley
Daniel Van Straalen
Martin Kippenberger
John Bock
John Baldessari
Torben Ribe
Thomas Judisch
Claude Viallat
Jonas Lund
Katherine Bernhardt
PIZZAG8 by
PCNC_BAY x BLUNT x
SKENSVED
Sebastian Schmieg
Tom Friedman
R. Crumb
Reena Spaulings
Simon Dybbroe Møller
Simon M. Benedict
Cory Arcangel
- 232 Pizza für alle! Außer...
CHLOELUM
- 248 Mach das Internet
menschlicher, indem
du dich als Bot aus gibst
CLARA HERRMANN IM
GESPRÄCH MIT
SEBASTIAN SCHMIEG
- 259 Pizza als
Projektionsfläche
PAUL BARSCH UND
KONSTANZE SCHÜTZE
- 268 Eat Your Heart In:
Den emotionalen
Zugang zum Essen
wiedergewinnen
GEO PECK
- 281 Pizza als Kontaktzone
(Gilt Pizzaessen als
Lernprozess?)
KONSTANZE SCHÜTZE IM
GESPRÄCH MIT GILA KOLB
- 303 Das Geheimnis der Pizza
Margherita
ZACHARY NOWAK
- 320–353
- Not In The Exhibition
- Digital Folklore
Milano Sfigati Ovunque
PIZZA PAVILION
Jon Rafman
Pizza Parlance
The Circle & the Square
at Grünerløkka Kunsthall
The Story of HAYY –
A Self-Taught Musical
Pizza Hunt
Jóhannes S. Kjarval
PPKK
Fred Rapid
Pizza Time! at
Marlborough Gallery
Klara Kayser
Porschismus
- 354–359
- Glossary
Eine unvollständige Liste aller
„Pizza Kunstwerke“
- 360–362
- Biografien
- 363–365
- Bildnachweise
- 366–367
- Impressum

PIZZA AS A CONTACT ZONE

(DOES EATING PIZZA COUNT AS LEARNING?)

Gila Kolb and Konstanze Schütze talk about the possibilities of “verlernenden Vermitteln” (unlearning while teaching) in the context of teaching and learning in the post-digital condition, using the example of pizza as a form of knowledge and knowledge carrier, and as a viral meme on the Internet. Therefore, they consider what Nora Sternfeld describes as “unlearning,” along with Gayatri Spivak and Araba Evelyn Johnston-Arthur, as the possibility to “actively unlearn the powerful distinctions and always known power relationships—starting from the margins” (Sternfeld (1), 2014, 15). Concerning the practices of the practices of contemporary media culture, it is not only possible to network while “starting from the margins,” but also to make yourself heard from such a position. In the spring of 2014, the curator, art educator and theorist Nora Sternfeld published a text entitled “Verlernen vermitteln” (Teaching Unlearning) (1) in the *Kunstpädagogischen Positionen* (positions in art education), which in summer 2015 was the basis for a follow-up interview with Gila Kolb, Maria Peters and students of the University of Bremen entitled “*Wie kann ich in meinem Unterricht lehrend verlernen?*” (How can I unlearn while teaching in my lessons?) (2)

Gila Kolb: In the interview “*Wie kann ich in meinem Unterricht lehrend verlernen?*”, Nora Sternfeld describes the following observation: “It seemed to me that the topic of ‘unlearning’

appears as provocation for some people in the field of art education.” ((2), 333) This leads me to fundamental reflections on the field of art and its mediation. There is also the question of what it is to actually learn from art, as Karl-Josef Pazzini writes in *Kunst existiert nicht. Es sei denn als angewandte*. (Art does not exist, unless as applied art) in 2000. When learning from and with art, it is often assumed that although something is to be learned, it must take place in a previously designed and anticipated framework. It is allowed to provoke, but only so far as the learning process staged and accompanied by the teacher. In my opinion, this is a problem, because emancipatory learning (or its application) can only take place if there is not only something to be recognized or learned, but also something else that can be made available through that. If taken seriously, this would be the end of the didactic analysis, because I cannot ask for or question anything I don't know, nor can I ask for and question anything I already know. This raises the question: How can we anticipate during the unlearning process whose powerful knowledge will be unlearned—and what will be made available in the future? And is this best discussed over pizza?

Konstanze Schütze: In the preparation and research for the exhibition *Pizza Is God* and the accompanying reader, I once again noticed pizza as a concept, with its dissemination properties on the Internet as a very peculiar “object.” Culturally, pizza is an incredibly successful concept. It is not only eaten thousands of times a day, but is also used as a background or the protagonist of various kinds of content and messages that are shared millions of times on the net—mainly in the form of Internet memes, i.e. catchy picture/text combinations, which are usually shared in social networks. But it is precisely this omnipresence, availability and simplicity that seems to exclude it from serious debates about culture and cultural appropriation. As the original food of workers, it is from a culinary perspective, like jeans at the opera—a guaranteed but ridiculed eye-catcher. On the other hand, it is precisely this lack of commitment, both as an Internet meme and culinary

delicacy, that is interpreted as an aggressiveness towards the serious, intellectual and academic. A good example of this is the consultation of media theoretician Geert Lovink on our request for a text for this reader; friendly, but visibly irritated, he asked what his research had to do with pizza. We thought about printing his answer because it seemed so convenient to us. In the reader, we try to free the pizza from its history as an Italian national dish and, as a consequence of its cultural appropriation and re-appropriation, to help it achieve a far more neutral (co-)existence (as is already circulating online). Of course, we also tell the story of pizza and its flavor variations with all its constructions, but shift the focus to its medial or hyperreal version, which seems to hold much more potential for us.

Kolb: Could you give an example of this?

Schütze: The pizza includes acts of occupation and appropriation. The so-called “pizza effect” describes the inversion of the initial migration history of this documented flat bread. The history of pizza should be told mainly as a moment of functionalization of nutrition at the beginning of industrialization in Italy. As a practical, unglamorous meal—with all the advantages that are still known to us today—it guaranteed workers a nutritious and inexpensive lunch. The “pizza effect” in sociology describes the cultural charge of a concept through reception and exchange processes. A tradition that was of no particular value in the country of origin is only brought to the USA by migrants through cultural appropriation, i.e. in the case of pizza, and from there it is installed as an “original” concept and brand. In this way, a more attractive version of the narrative—including a romantic and authentic potential—is recreated in Italy again. Pizza became an Italian bestseller. However, in spite of its principally healthy ingredients, it only becomes a serious competitor in the culinary world if it is served with truffles or gold leaf. It remains a simple, readily available meal. The online community, on the other hand, celebrates pizza as an anti-symbol for fitness and

self-optimization and dedicates millions of shared memes to it. Kolb: Many people know pizza—both as a meme and as food. But between the gluten-free buckwheat variation and conventional frozen foods there are often several target groups, very different production conditions, different needs, application modes and narratives. I remember, for example, two commercials for frozen pizza from my (South-)West German formed youth: one for “Italian pizza” (as in the restaurant) and another, “American pizza” (which was then called “German” by Americans in the advertisement (see link in the appendix)). Nora Sternfeld speaks of powerful transnational forms of knowledge that are internalized and that need to be reflected upon first ((1), 14). Could pizza, precisely because of its unexplained or oversubscribed origin, or rather origins, be an opportunity to talk about the logic of storytelling and the logic of storytelling and storytelling itself, the narratives of cultural identities?

Schütze: Yes, for example: what are the rules, conventions and conditions of the haute cuisine? Why does pizza in this normative system appear in a certain role only? The pejorative attitude towards the “bread for the poor” (Italian: pane per poveri, as pizza is also known) can, for example, provide us with information about existing power relations. The concept and origin of pizza (already because of the pizza effect) is, as with so many modern stories, not as simple as it seems at first glance. At the same time, many people have a connection to it and also a history to contribute to it, e.g. many cultures know the concept of flatbread. “Who invented it?” would be a playful question. (Spoiler: No one—as well as everyone—it is just a pragmatic concept to put vegetables on top of flatbread and to heat it up!) Diverse voices speak about pizza and there are so many cultural mimetic uses that the history of pizza in honor of Queen Margherita of Italy is only one story of many—albeit an attractive one.

Kolb: But what can we learn from—and with—pizza? Nora Sternfeld understands learning in the same sense as Judith

Butler, “Als die Dimension des Handelns in dem, was wir sagen oder zeigen” (As the dimension of action in what we say or show) 2), 333). So is it enough to eat a pizza together—or should we make it together and not only reproduce it, but also reinvent, share and distribute it?

Schütze: Should we just serve pizza more often instead of giving out worksheets?!

Kolb: Yes, that certainly changes things. In general, eating and preparing food together can change the perspective on norms and apparent self-evident facts.

Schütze: And then there is the debate we need: we need to question the conditions that currently surround us—that pizza is a concept that comes from Italy is only one of many facts to be reconsidered. That’s how I understand Nora Sternfeld, who nevertheless argues that the “Kanon etwas Wichtiges ist, weil er das ist, um das gekämpft werden kann.” (Canon is something important because it can be questioned.) (FN: 2, 336) So we should all eat more pizza, reprogram it and discuss it, while resolving conflicts. In spite of all the necessity for conflict, the dispute should nevertheless remain productive and show a tendency towards understanding. Eating together helps—troll posting less so. Negotiating the pizza in the museum, but also making it and eating it, would then be the occasion for an attempt to get involved with the “Apparat der Wertecodierung” (apparatus for coding values) ((2), 335). This is not new, but also not yet fully negotiated yet. That’s how I understand it.

Kolb: From this point of view, the pizza is an excellent projection screen through which we can unfold and review our supposedly secured knowledge of the world around us. It can help us not only to understand our privileged, complex situation in a globally networked world, but also to dislodge it gently in micro-shifts. The concept of pizza can thus be a contact zone, a social space in which disparate cultures can meet,

negotiate and argue at the same time (see Clifford/Pratt 1991, Sternfeld 2013). Pizza (or a warm flatbread with a topping) offers an intergenerational, accessible, shared area of experience that allows a variety of variations in ingredients and taste. A joint pizza dinner could then become an encounter in which “No one [is] excluded, and no one [is] safe.” (FN: cf. Pratt, 1991, 114)

Schütze: In this sense, pizza could be a starting point for a discussion and also an incentive for redistribution. Pizza is a *universal* concept—with many pitfalls, but it is not so easy to see who can claim it to be its own. Pizza Art Education could then perhaps be such a moment, or a “terrain” as Sternfeld calls it, of “verlernen Vermitteln” (teaching unlearning), in which “[die Lehrperson] mit allen anderen in einem Terrain ist, in dem sie nicht schon 100 % sicher weiß. Weil sie nämlich nicht so weit ist, dass sie es in kleine Häppchen verpacken kann und weiß, worauf es genau hinauslaufen kann.” (The teacher is with everyone else in a terrain in which he/she isn’t 100% sure of already knowing everything. Because he/she has not come so far that he/she can pack it into small tidbits and know where it leads.)(2), 336)

Kolb: But in the best case, Pizza is an object that initiates spaces for negotiation?

Schütze: Exactly, because in the figure of pizza a dissonant history (or histories) unites and cultural reprogramming can become visible. Occasions such as this attempt to create a serious exhibition *Pizza Is God* at the NRW-Forum 2018 with renowned artists and an initial collection of observations and activities on the phenomenon, however, give us the opportunity to confront the circumstances of things.

Kolb: Thanks for the interview! I am looking forward to a contact zone with #art education and #Pizza.

Nora Sternfeld is an art educator, curator and theoretician and has been a documenta professor at the Kunsthochschule in Kassel since 2018. Previously, she was Professor of Curating and Mediating Art at Aalto University in Helsinki. She is a co-director of /ecm at the University of Applied Arts Vienna and co-founder and partner of Bürotrafo.K, which implements research and placement projects. Her work focuses on contemporary art, education, exhibition theory, history, politics, and anti-racism. Many thanks to Carina Herring for valuable editorial remarks.

Literature:

Clifford, James, *Routes, Travel and Translation in the Late Twentieth Century*, (Cambridge: Harvard UP 1997)

Mary Louise Pratt: (01/01/1991). "Arts of the Contact Zone". Profession: 33–40. https://www.jstor.org/stable/25595469?seq=1#page_scan_tab_contents [Accessed: 01.01.2018].

Karl-Josef Pazzini: „Kunst existiert nicht. Es sei denn als angewandte.“ In: *Tatort Kunsterziehung. Tagungsband des Symposiums vom Herbst 1999 in Weimar*. (Bauhaus-Universität Weimar, Weimar 2000, 8–17)

Nora Sternfeld: *Das pädagogische Unverhältnis. Lehren und lernen bei Rancière*, (Gramsci und Foucault. Wien, Turia & Kant, 2009)

Nora Sternfeld: "Kunstpädagogik als Kontaktzone." In: *Sara Burkhardt, Torsten Meyer, Mario Urfuß: convention. Ergebnisse und Anregungen. #Tradition #Aktion #Vision*. (München, Kopaed 2013. 133–134)

Nora Sternfeld (1): "Verlernen Vermitteln. Kunstpädagogische Positionen 30," Hamburg 2014, online at: kunst.uni-koeln.de/kpp/hefte/heft-30/ [Accessed: 01.01.2018].

Nora Sternfeld (2): "Wie kann ich dann in meinem Unterricht 'Lehrend Verlernen'?" In: *Torsten Meyer, Gila Kolb: What's Next? Art Education*. (München: Kopaed, 2015, 333–338)

Referenzen:

Advert: "Original Wagner Pizza amerikanische Art", online at: <https://www.youtube.com/watch?v=mGprOLc5Oi8> [Accessed 01.01.2018].

Advert: „Dr. Oetker Pizza Ristorante - Schmeckt wie beim Italiener“, online at: www.youtube.com/watch?v=6Arm6PBvPJ4 [Accessed: 01.01.2018]

5.000.000.000 PIZZAS
are sold worldwide
every year.

PIZZA AND LANGUAGE

1. ('pittsa) Noun: italian, circa 1800s; refers to famous italian food consisting of dough, cheese, tomatoes as the basics.
2. ('pittsa) Verb: Greek origins = to press (as in pressing the dough to make the circular shape). Italian origins = to toss (as in tossing the dough in the air to make circular shape).

Both Greek and Italian origins refer to how the circular shape is created in the process of making the pizza. The English translation often ignores the word root and meaning and usually refers to the pizza in general (regardless if it was pressed or tossed in the process of making the pizza)

Pink fluffy unicorns. "Urban Dictionary: Pizza." 2017. Urban Dictionary. 12 July, 2017. Web. Accessed 3 Dec, 2017. <https://www.urbandictionary.com/define.php?term=pizza>.



PIZZA ALS KONTAKTZONE.

(GILT PIZZA- ESSEN ALS LERN- PROZESS?)

Gila Kolb und Konstanze Schütze diskutieren die Möglichkeiten eines „Verlernen Vermittelns“ im Kontext postdigitaler und postmigrantischer Gegenwarts- sowie Gesellschaftskonzeptionen am Beispiel der Pizza als Wissensform und -träger, Objekt kulturell-identitärer Zuschreibungen und als vielfach geteiltem Meme im Internet. Dabei geht es um das „Verlernen“, das Nora Sternfeld mit Gayatri Spivak und Araba Evelyn Johnston-Arthur als die Möglichkeit beschreibt, „die mächtigen Unterscheidungen und immer schon gewussten Machtverhältnisse aktiv zu verlernen – und zwar von den Rändern her“ FN: Sternfeld (1) 2014, S. 15. Gerade im Zusammenhang mit den Praktiken aktueller Medienkultur ist es nicht nur möglich, sich „von den Rändern her“ zu vernetzen, sondern sich genau von einer solchen Position aus Gehör zu verschaffen. Im Frühjahr 2014 hat die Kuratorin und Theoretikerin Nora Sternfeld unter dem Titel „Verlernen vermitteln“ (1) einen Text in den Kunstpädagogischen Positionen veröffentlicht, der im Sommer 2015 die Grundlage für ein weiterführendes Interview mit Gila Kolb, Maria Peters und Studierenden der Universität Bremen mit dem Titel „Wie kann ich in meinem Unterricht lehrend verlernen?“ (2) war.

Gila Kolb: Im Interview (2) beschreibt Nora Sternfeld folgende Beobachtung: „Es schien mir, dass das Thema „Verlernen“ im Feld der Kunstpädagogik für manche Leute als Provokation erscheint“ FN: (2), S. 333. Mich bringt das zu

grundsätzlichen Überlegungen über das Feld der Kunst und ihrer Vermittlung. Es stellt sich zudem die Frage, was genau eigentlich an Kunst zu lernen ist, wie es Karl-Josef Pazzini in *Kunst existiert nicht. Es sei denn als angewandte*. im Jahr 2000 ausgeführt hat. Beim Lernen an und mit Kunst kommt es häufig zu der Annahme, dass zwar etwas gelernt werden soll, dieses aber in einem antizipierten Rahmen stattfinden muss. Provozieren darf es schon, aber eben nur so viel, dass ein von der Lehrperson inszeniertes und begleitetes Lernen stattfinden kann. Das ist meiner Meinung nach ein Problem, denn ein emanzipatorisches Lernen (oder eine Anwendung) wäre es nur dann, wenn nicht nur etwas zu erkennen oder zu erlernen ist, sondern in der Folge dessen etwas anderes zur Disposition gestellt werden kann. Ernst genommen käme das dann dem Ende der didaktischen Analyse gleich – denn weder kann ich nach etwas fragen, was ich noch nicht weiß, noch kann ich nach etwas fragen, was ich bereits weiß. Pointiert: Wie lässt sich beim Verlernen mit Pizza antizipieren, wessen machtvolles Wissen verlernt wird – und was zukünftig zur Disposition gestellt werden wird und werden soll?

Konstanze Schütze: In der Vorbereitung und Recherche zur Ausstellung *Pizza Is God* und dem dazugehörigen Reader ist mir die Pizza als Konzept mit ihren Verbreitungseigenschaften im Internet einmal mehr als ganz eigenartiges „Objekt“ aufgefallen. Kulturell ist die Pizza ein unheimlich erfolgreiches Konzept. Sie wird nicht nur täglich tausendfach verspeist, sondern auch zum Hintergrund oder zur Protagonistin verschiedener Inhalte und Botschaften, die im Netz millionenfach geteilt werden – hauptsächlich in Form von Internet-Memes, also eingängigen Bild/Text-Kombinationen, die zumeist in sozialen Netzwerken geteilt werden. Gerade diese Allgegenwart, Verfügbarkeit und Einfachheit scheint sie aber auch von ernsthaften Debatten um Kultur und kulturelle Appropriation auszuschließen. Als ursprüngliches Essen von ArbeiterInnen ist sie kulinarisch die Jeans beim Opernball – ein garantierter, aber verspotteter Hingucker. Andererseits wird gerade die Unverbindlichkeit, die ihr sowohl als Internet-Meme als auch

kulinarisch zukommt, als Angriffslust auf das Ernsthafte, Intellektuelle und Akademische ausgelegt. Ein gutes Beispiel dafür ist die Rückfrage des Medientheoretikers Geert Lovink auf unsere Anfrage für einen Text zu diesem Reader: Freundschaftlich, aber doch sichtlich irritiert erkundigte er sich danach, was denn seine Forschung bitte mit Pizza zu tun habe. Wir haben überlegt, seine Antwort abzudrucken, weil sie uns so passend schien. Im Reader versuchen wir, die Pizza von ihrer Historie als italienisches Nationalgericht zu befreien und ihr in der Konsequenz der kulturellen Aneignung und Wiederaeignung zu einer weitaus neutraleren (Ko-)Existenz (wie sie online schon kursiert) zu verhelfen. Wir erzählen natürlich auch die Geschichte der Pizza und ihrer geschmacklichen Variationen mit all ihren Konstruktionen, aber verschieben den Fokus auf ihre mediale oder hyperreale Version, die uns wesentlich mehr Potenzial zu bergen scheint.

Kolb: Könntest Du dafür ein Beispiel nennen?

Schütze: Zur Pizza gehören Akte der Übernahme und der Appropriation wie der Käse oder die Tomatensoße. Der sogenannte „Pizzeffekt“ beschreibt die Umkehrung der initialen Migrationsgeschichte dieses belegten Fladenbrottes. Die Geschichte der Pizza müsste vor allem als Moment der Funktionalisierung der Ernährung zu Beginn der Industrialisierung in Italien erzählt werden. Als praktische, unglamouröse Mahlzeit – mit allen Vorzügen, die uns heute noch bekannt sind – garantierte sie ArbeiterInnen ein nahrhaftes und preiswertes Mittagessen. Der Pizzeffekt in der Soziologie beschreibt die kulturelle Aufladung eines Konzepts durch Rezeptions- und Austauschprozesse. Eine Tradition, die im Ursprungsland keinen besonderen Wert hatte, wird erst über die kulturelle Aneignung, im Falle der Pizza also von MigrantInnen, in die USA gebracht und von dort aus als „originales“ Konzept und Marke installiert. So entsteht eine attraktivere Version der Überlieferung – inklusive eines romantisch-authentischen Potentials – wiederum auch in Italien. Die Pizza wurde zum italienischen Exportschlager. Doch trotz ihrer prinzipiell

gesunden Zutaten wird sie in der kulinarischen Welt nur, falls sie mit Trüffeln oder Goldblättchen belegt ist, zur ernsthaften Konkurrenz hochwertiger Speisen. Sie bleibt ein einfaches, rasch verfügbares Nahrungsmittel. Die Online-Community hingegen feiert Pizza als Antisymbol zu Fitness und Selbstoptimierung und widmet ihr millionenfach geteilte Memes.

Kolb: Viele Menschen kennen Pizza – sowohl als Meme als auch als Essen. Aber: Zwischen der glutenfreien Buchweizenvariante und herkömmlicher Tiefkühlkost liegen meistens mehrere Zielgruppen, äußerst unterschiedliche Produktionsbedingungen, verschiedene Bedürfnisse, Anwendungsmodi und Geschichten. Ich erinnere mich z. B. an zwei Werbespots für Tiefkühlpizza aus meiner (süd)westdeutsch geprägten Jugend: Die „italienische“ (wie im Restaurant) und die „amerikanische“ (die einerseits so heißt, in der Werbung dann aber von „AmerikanerInnen“ wiederum als „deutsch“ bezeichnet wurde (vgl. Link im Anhang)). Nora Sternfeld spricht von transnationalen mächtigen Wissensformen, die verinnerlicht sind und die erst einmal reflektiert werden müssen FN: (1), S. 14. Könnte Pizza gerade aufgrund ihrer ungeklärten beziehungsweise überzeichneten Herkunft (oder vielmehr Herkünfte) Anlässe bieten, über Logiken des Geschichtenschreibens und -erzählens, den Narrativen von kulturellen Identitäten, ins Gespräch zu kommen?

Schütze: Ja! Es lässt sich zum Beispiel fragen: Was sind die Regeln und Verabredungen, Konventionen und Bedingungen der gehobenen Küche? Warum taucht die Pizza in diesem von Normen geprägten System nur in einer bestimmten Rolle auf? Die abwertende Haltung gegenüber dem „Brot für die Armen“ (ital.: pane per poveri, wie Pizza auch genannt wird) kann uns also zum Beispiel über bestehende Herrschafts- und Machtverhältnisse in den Verabredungen der internationalen gehobenen Küche Auskunft geben. Das Konzept und die Herkunft der Pizza (schon wegen des Pizzateffekts) sind, wie bei so vielen Erzählungen der Moderne, nicht so einfach, wie sie auf den ersten Blick scheinen. Zugleich haben viele Menschen einen

Bezug zu ihr und auch eine Geschichte dazu beizutragen, z. B. kennen viele Kulturen das Konzept eines belegten Fladenbrots. „Wer hat’s erfunden?“, ließe sich spielerisch fragen. (Spoiler: Niemand – ebenso wie alle –, es ist einfach ein praktisches Konzept, flaches Brot zu belegen und zu erwärmen!) Es gibt eine Diversität an Stimmen zur Pizza und so viele kulturelle mimetische Nutzungen, dass die Geschichte der Pizza zu Ehren der Königin Margherita tatsächlich nur noch eine – wenn auch attraktive – von vielen ist.

Kolb: Was aber können wir von und mit Pizza lernen? Nora Sternfeld versteht das Lernen mit Judith Butler „als die Dimension des Handelns in dem, was wir sagen oder zeigen“ FN: vlg. (2), S. 333. Genügt es also, gemeinsam eine Pizza zu essen – oder sollten wir sie gemeinsam herstellen und beim Machen nicht nur reproduzieren, sondern neu erfinden, teilen und verbreiten?

Schütze: Sollten wir öfters Pizza servieren, anstatt Arbeitsblätter zu verteilen?

Kolb: Ja, das verändert sicherlich einiges. Überhaupt kann gemeinsames Essen und Zubereiten von Essen die Perspektive auf Normen und Selbstverständlichkeiten verändern.

Schütze: Und dann wäre da noch der Streit über die Verhältnisse. Was so selbstverständlich erscheint – wie zum Beispiel, dass die Pizza ein Konzept sei, das aus Italien kommt –, darüber darf debattiert werden. Das ist das, was wir brauchen. So verstehe ich auch Nora Sternfeld, die ja trotz allem Widerstreit dennoch dafür argumentiert, dass der „Kanon etwas Wichtiges ist, weil er das ist, um das gekämpft werden kann.“ FN: 2, S. 336. Wir sollten also alle mehr Pizza essen, sie umprogrammieren (gegebenenfalls auch einfach mal anders belegen) und diskutieren, Konflikte austragen. Bei aller Notwendigkeit von Streit sollte die Auseinandersetzung dennoch produktiv bleiben und eine Tendenz zur Verständigung aufweisen. Gemeinsames Essen hilft dabei – „Trollposting“ weniger. Die Pizza im

Museum zu verhandeln, aber auch zu machen und zu essen, wäre dann Anlass eines Sich-Anlegens mit dem „Apparat der Wertecodierung“ (2), S. 335. Das ist nicht neu, aber auch noch nicht zu Ende verhandelt. So verstehe ich es jedenfalls.

Kolb: So gesehen ist die Pizza also eine erstklassige Projektionsfläche, an der wir unser vermeintlich sicheres Wissen über die uns umgebende Welt auffalten und überprüfen können.“ Sie kann uns dabei helfen, unsere privilegierte, komplexe Situation in einer global vernetzten Welt nicht nur zu verstehen, sondern auch im Sinne von Micro-Shifts sanft zu verschieben. Das Konzept der Pizza kann so eine Kontaktzone sein, ein sozialer Raum, in dem disparate Kulturen sich begegnen, verhandeln und streiten können (FN: Vgl. Clifford/Pratt 1991, Sternfeld 2013). Pizza (oder ein warmes, belegtes Fladenbrot) bietet einen intergenerationalen, gemeinsamen Erfahrungsraum, der eine Vielfalt an Variationsmöglichkeiten in Bezug auf Zutaten und Geschmack zulässt. Ein gemeinsames Pizzaessen könnte dann eine Begegnung werden, „in der niemand exkludiert wird und in der niemand sicher ist.“ (FN: Pratt, 1991, S. 114)

Schütze: In diesem Sinne könnte Pizza ein Beginn für eine Diskussion und auch Anstoß zur Umverteilung sein. Pizza ist ein universelles Konzept – mit vielen Tücken, aber es lässt sich weniger leicht ausmachen, wer sie für sich beanspruchen darf. *Pizza Art Education* wäre dann vielleicht so ein Moment, oder ein „Terrain“, wie es Sternfeld nennt, des „verlernenden Vermittelns“, in dem gilt: „[weil] sie [die Lehrperson] mit allen anderen in einem Terrain ist, in dem sie nicht schon 100 % sicher weiß. Weil sie nämlich nicht so weit ist, dass sie es in kleine Häppchen verpacken kann und weiß, worauf es genau hinauslaufen kann.“ (FN: (2), S. 336)

Kolb: Aber im besten Fall ist die Pizza ein Objekt, an dem sich Dinge verhandeln lassen?

Schütze: Genau, weil in der Figur Pizza ihre dissonanten Geschichten und ihre kulturellen Überschreibungen sichtbar werden können. Anlässe wie dieser Versuch einer ernsthaften Ausstellung mit namhaften KünstlerInnen und einer ersten Sammlung von Beobachtungen und Beschäftigungen zu dem Phänomen geben aber die Möglichkeit, die Verhältnisse anzugehen.

Kolb: Ich freue mich auf die Kontaktzone mit #Kunstvermittlung und #Pizza.

Nora Sternfeld ist Kunstvermittlerin, Kuratorin und Theoretikerin und seit 2018 documenta-Professorin an der Kunsthochschule in Kassel. Zuvor war sie Professorin für Curating and Mediating Art an der Aalto University in Helsinki. Sie ist Co-Leiterin des Studiengangs / ecm an der Universität der angewandten Künste Wien sowie Mitbegründerin und Teilhaberin des Büros trafo.K, das Forschungs- und Vermittlungsprojekte umsetzt. Ihre Arbeitsschwerpunkte sind zeitgenössische Kunst, Vermittlung, Ausstellungstheorie, Geschichtspolitik und Antirassismus.

Vielen Dank für wertvolle redaktionelle Hinweise an Carina Herring

Literatur:

James Clifford, *Routes, Travel and Translation in the Late Twentieth Century*, Harvard UP, Cambridge 1997.

Mary Louise Pratt, *Arts of the Contact Zone*, in: *Profession*: 33–40, 1991. https://www.jstor.org/stable/25595469?seq=1#page_scan_tab_contents (abgerufen am 01.01.2018).

Karl-Josef Pazzini, *Kunst existiert nicht. Es sei denn als angewandte.*, in: *Tatort Kunsterziehung. Tagungsband des Symposiums vom Herbst 1999 in Weimar. Bauhaus-Universität Weimar, Weimar 2000*, S. 8–17.

Nora Sternfeld, *Das pädagogische Unverhältnis. Lehren und lernen bei Rancière, Gramsci und Foucault*, Turia & Kant, Wien 2009

Nora Sternfeld, *Kunstpädagogik als Kontaktzone*, in: Sara Burkhardt, Torsten Meyer, Mario Uraß, *convention. Ergebnisse und Anregungen. #Tradition #Aktion #Vision*, München, Kopaed 2013. S. 133–134.

Nora Sternfeld (1), *Verlernen Vermitteln*. *Kunstpädagogische Positionen* 30, Hamburg 2014, unter: kunst.uni-koeln.de/kpp/hefte/heft-30/ (abgerufen am 01.01.2018).

Nora Sternfeld (2), *Wie kann ich dann in meinem Unterricht „Lehrend Verlernen“?*, in: Torsten Meyer, Gila Kolb, *What's Next? Art Education*, Kopaed, München 2015, S. 333–338.

Referenzen:

Werbespot: *Original Wagner Pizza amerikanische Art*, unter: <https://www.youtube.com/watch?v=mGprOLc5Oi8> (abgerufen am 01.01.2018).

Werbespot: *Dr. Oetker Pizza Ristorante – Schmeckt wie beim Italiener*, unter: www.youtube.com/watch?v=6Arm6PBvPJ4 (abgerufen am 01.01.2018).